

Kukuruzni cvjetovi

Slatki kukuruzni kruščići s medom i suhim brusnicama - za dobro zimsko jutro uz omiljeni napitak ;)



Sastojci:

Za 9-12 kruščića:

- 8 žlica kukuruznog brašna
- 12 žlica integralnog pšeničnog brašna
- suhi kvasac (5-7 g)
- 2 žlice nerafiniranog šećera
- malo malo naribane korice neprskanog limuna (ili arome limuna)
- 1 paketić šafrana
- na vrh noža soli
- 2 žlice ulja (ovdje maslinovo, može i suncokretovo)
- 2 žlice meda
- 1 dl krem jogurta
- 2-3 žlice suhih brusnica

Za doradu:

- 1 žlica meda
- malo cimeta
- malo mljevenih oraha
- po potrebi brašna za razvaljati tijesto

Priprema:

1. Dobro izmiješajte suhe sastojke, umiješajte ulje, med i jogurt te s mlakom vodom umijesite mekše tijesto. Ostavite na toplom da se diže 30ak min.
2. Nasjeckajte suhe brusnice. U malo mlake vode razmutite med i cimet. Na dno kalupa za muffins stavite pek papir (ili koristite papirnate košarice, kako volite).
3. Tijesto podijelite na pola. U jedan dio umijesite nasjeckane brusnice i razvaljajte ga na format cca 12×36 cm. Drugi dio tijesta razvaljajte na isti format.
4. Premažite oba tijesta premazom od vode, meda i cimeta te pospite s malo mljevenih oraha. Stavite tijesto jedno na drugo (s premazima prema gore). Tijesto s brusnicama stavite na ono bez brusnica - ja sam, u trenutku plavuše, stavila naopako pa mi se na dva mjesta brusnica zaljepila za kalup. :D
5. Razrežite tijesto na 4 trake (cca 3×36 cm), a te opet na po 3 jednaka dijela (cca 3×12 cm). Zarolajte trakice i svaki 'cvijet' stavite u kalup za muffins. Neka vas ne brine ako ima mjesta u kalupu, lijepo će se raširiti.
6. Stavite peći u pećnicu na 180°C cca 35 min - ja sam ih stavila u nezagrijanu pećnicu i onda uključila ventilatorsko grijanje.

Napomene:Glede na to da koristim integralno brašno, moja šafran-peciva nisu žive boje; no, svejedno razvedre tmurne zimske dane. :) Recept je napisan 28.12.2008. Nije mi bio neki dan :) pa sam razrezala tijesto na 9 komada i jedni kruščići su bili preveliki (previsoki) - ljepše je kada su manji, a materijala je dovoljno za 12 komada.